

Domaine Vincent & Sophie Morey, Chassagne-Montrachet - Vieilles Vignes, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Chassagne-Montrachet er distrikt for Burgognes sydligste Grand Cru-marker: Criots-Batard-Montrachet, Le Montrachet og Batard-Montrachet Grand Cru og rummer deslige det imponerende antal af 55 1. Cru-marker, beliggende sammenhængende over hele kommunen fra den sydlige grænse til Santenay til den nordlige grænse ved Puligny-Montrachet.

Domaine Vincent & Sophie Morey

Domaine Vincent & Sophie Morey blev grundlagt i 2006 da Vincents far Bernard Morey, en af Chassagnes mest berømte vinproducenter, efter 46 års arbejde delte sin ejendom mellem sine to sønner Vincent og Thomas. Vincent er den ældste og er uddannet ønolog i Beaune. Efter egen erfaring på andre vingårde (bl.a. i St. Emilion!) vendte han tilbage til faderens vingård i 1986. 20 års arbejde ved faderens side har uden tvivl påvirket ham! 2007 var hans første årgang for sig selv og druerne kom dels fra halvdelen af Bernards vinmarker, dels fra de vinmarker hustruen Sophie (hun er selv uddannet ønolog) bragte med sig fra familiens ejendom i Santenay (Domaine Ménagier-Belland). I dag laver Vincent & Sophie vin i kælderen på familiens ejendom ved Les Morgeots i Chassagne. Vinmarkerne er fordelt på i alt ca. 20 ha. i Cheilly-les-Maranges, Santenay, Chassagne, Saint-Aubin og Puligny.

Vinen

Vincent & Sophie Moreys Chassagne-Montrachet Blanc "Vieilles Vignes" er lavet på druer fra gamle vinstokke dyrket på en enkelt parcel på 0,60 ha. nedenfor skråningerne i retning mod Puligny-Montrachet. Parcellen vender mod sydøst og er beplantet i 1950, 1955 og 1989. Undergrunden består mest af ler med en mindre andel kalk. Vinen er gæret (både den alkoholiske og den malolaktiske gæring) og modnet 100% på fade, hvoraf 40% er nye. Aftapningen foregår midt i august i året efter høsten. Chassagne-Montrachet Blanc "Vieilles Vignes" har både Chassagne-vines intensitet og "smørede" stil, men også en renhed og mineralitet, som mest ligner Puligny-vine. Den er meget åben og moden, næsten svulmende først i duften, men afslører hurtigt mere sprøde og delikate toner. I smagen kommer der både toner af eksotiske frugter, gule ferskner og akacieblomst, men også mere stramme toner af citrus, blade og et stænk af flintsten til sidst. Det er en meget kompleks og samtidig charmerende vin. Bag umiddelbarheden fornemmer man også en god tannin og en struktur, som giver vinen et godt modningspotentiale. Da vinen udvikler sig ganske pænt med lidt iltning, kan der anbefales at hælde den på karaffel inden servering – helst i store Bourgogneglas.

Vinifikation:	Modnet 100% på fade, hvoraf 40% er nye
Smagenoter:	Meget kompleks og samtidig charmerende vin - toner af eksotiske frugter, gule ferskner og akacieblomst, men også mere stramme toner af citrus, blade og et stænk af flintsten til sidst.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Nordisk køkken, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020323
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %

Potentiale:	Kan med fordel gemmes i op til 5-8 år efter høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.morey-vins.com